

サバフグを含むフグの販売・提供について

☆飲食店でふぐの肝を提供すること

☆魚屋さんが未処理の丸フグや処理したフグに肝を付けて一般の人に販売することは、食品衛生法違反となります。

☆飲食店・魚介類販売業等で、ふぐ処理師の資格のない人が、未処理のふぐを処理することは、ふぐ取扱条例違反となります。
(ただし、ふぐ処理師の直接の監督指導の下で処理を行うことは認められています。)

☆フグは、トラフグ、ショウサイフグ等の種類によって、食べられる部位(筋肉、皮、精巢)が定められています。

注 意 !!

シロサバフグ (キンフグ)、クロサバフグ (アオフグ) を含む全てのフグの肝臓は、流通、販売、提供が禁止されていますので、肝の販売・提供はできません！

サバフグを含むフグを販売・提供する方法としては？

飲食店では

- ふぐ処理師の免許を取得し、処理して提供
- ふぐ処理師が処理したみがきフグを仕入れて提供

フグの種類に応じた
可食部位だけを
販売提供

魚介類販売業では

- ふぐ処理師の免許を取得し、処理して販売
- ふぐ処理師が処理したみがきフグを仕入れて販売

みがきフグの表示
・フグの種類
・処理業者氏名
及び住所
・処理年月日

宮崎県福祉保健部衛生管理課・各保健所